





Ricetta a cura di  
**ALFIO GHEZZI**

## RAZZA RENDENA ALLA BRACE, FAGIOLINO GRISOTTO E GORGONZOLA

RICETTA PER 4 PERSONE · ESECUZIONE MEDIO-FACILE · TEMPO 30 MINUTI

### INGREDIENTI

- 320 g lombatello razza Rendena
- 200 g fagiolino Grisotto
- 125 g Gorgonzola DOP
- 1,5 dl Lagrein
- 1 foglia alloro
- 3 rametti timo
- 1 piccolo rametto rosmarino
- 1/2 carota
- 1 spicchio aglio
- q.b. pepe nero
- 100 g latte
- 8 pomodori Piccadilly
- 20 g olio Uliva DOP Garda Trentino

### PROCEDIMENTO

Dal lombatello ricavate 4 porzioni da 80 g, privandolo delle nervature e delle parti grasse, che recupererete per il fondo, e cuocetele sulla griglia.

Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata per 4 minuti, quindi scolateli e conservateli. Per la salsa, mettete in una casseruola con un filo d'olio gli aromi, i ritagli del lombatello e la mezza carota e lasciate tostare, quindi aggiungete il vino ed emulsionate. Per la fonduta di Gorgonzola fate sciogliere il formaggio con il latte, quindi frullate. Posizionate il lombatello grigliato nei piatti, sopra disponete i fagiolini e i pomodori tagliati a metà, quindi irrorate prima con il fondo al Lagrein e successivamente con la fonduta di Gorgonzola.

### ABBINAMENTO

La complessità di questo **Lagrein Trentino DOC**, che si rivela nell'intreccio di sfumature odorose, diventa l'impalcatura per sostenere la complessità del lombatello con il Gorgonzola, proprio come l'armonica consistenza di **Uliva DOP Garda Trentino**.

